

ПРОБЛЕМА СКОРОЧЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ВТРАТ І ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ ЯК ЗАСІБ ДОСЯГНЕННЯ СТІЙКОЇ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИСТЕМИ

Прісс О.П., доктор техн. наук, проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Такі глобальні проблеми, як зміна клімату, екологічна нестійкість і стрімкі технологічні зрушення ведуть до перетворень в продовольчій системі і піднімають питання про те, як нагодувати зростаюче населення світу стійким чином. У 2014 році Друга Міжнародна конференція ФАО / ВООЗ з питань харчування (МКХ-2) визнала, що: «існуючим продовольчим системам стає все складніше забезпечувати всіх людей достатньою кількістю безпечних, різноманітних і багатих поживними речовинами продуктів харчування, що забезпечують здоровий раціон харчування, зокрема, в зв'язку з обмеженнями, зумовленими дефіцитом ресурсів і погіршенням стану довкілля, а також нестійкими моделями виробництва і споживання». Для вирішення цих проблем в рамках Десятиліття дій ООН з проблем харчування (2016-2025 роки) особлива увага приділяється трансформації продовольчих систем з метою просування стійких і здорових харчових раціонів і підвищення поживної цінності для досягнення глобальних цілей в області харчування і боротьби з супутніми неінфекційними захворюваннями відповідно зі завданнями МКХ-2 і Цілями сталого розвитку (ЦСР) [1].

Внаслідок глобальної урбанізації, економічного зростання, соціально-економічних перетворень і механізації, поряд зі зміною життєвого укладу, культурних норм і поведінкової практики, відбуваються зміни в харчових вподобаннях, зрушення в структурі і культурі харчування протягом життя останніх двох поколінь. Це призводить до глибокої і швидкої трансформації викликів в області харчування, що, в свою чергу, диктує необхідність більш глибокого розуміння питань збереження і зміни гастрономічних, дієтологічних, спортивних та інших аспектів способу життя, які визначають зміну поняття повноцінного і неповноцінного харчування людей .

Для розвитку стійкої продовольчої системи було запропоновано багато рішень [2]. Деякі вчені виступають за нові технологічні системи, такі як генна інженерія або вертикальне землеробство, тоді як інші пропагують органічне землеробство або регіональні харчові системи. Інші аргументи переносять фокус з рішень на фермерському рівні на весь ланцюг постачання продовольства від виробництва до переробки до споживання та розглядають такі питання, як харчові відходи та дієти.

Перехід на харчові дієти на основі рослинної продукції був би таким же потужним для збільшення доступності їжі, як і історична Зелена революція. Менш екстремальні дієти у бік зменшення споживання м'яса, скорочення відходів та попиту на непродовольчі сільськогосподарські продукти

(наприклад, бавовна) також можуть значно зменшити вплив харчової системи на довкілля [2].

Сформульована в Порядку денному на період до 2030 року Ціль сталого розвитку 12 спрямована на "забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва". Завдання 12.3 передбачає "до 2030 року скоротити вдвічі в перерахунку на душу населення загальносвітову кількість харчових відходів на роздрібному і споживчому рівнях і зменшити втрати продовольства у виробничо-збутових ланцюжках, в тому числі післязбиральні втрати". За даними FAO [3], 44% від усіх втрат продовольчих ресурсів становлять втрати плодоовочевої продукції. Сьогодні, науковцями розроблено чимало заходів для скорочення втрат продовольчої продукції [4, 5]. Над цією проблемою продовжують працювати вчені всього світу. Проте, слід розрізняти терміни «продовольчі втрати» і «псування продовольства». Продовольчі втрати - це зниження кількості або якості харчової продукції в результаті рішень і дій постачальників продовольства в ланцюжку, виключаючи роздрібних торговців, підприємства громадського харчування та споживачів. Псування продовольства - це зменшення кількості або якості харчової продукції в результаті рішень і дій роздрібних торговців, підприємств громадського харчування і споживачів.

Саме на питання скорочення масштабів псування продовольства повинні сьогодні звернути увагу звичайні споживачі, а також науковці. Скорочення втрат і псування харчової продукції слід сприймати як засіб для досягнення забезпечення продовольчої безпеки і поліпшення харчування, скорочення викидів парникових газів, зменшення навантаження на водні і земельні ресурси, а також підвищення продуктивності і забезпечення економічного зростання.

Література:

1. Вторая международная конференция по вопросам питания (МКП-2) [Електронний ресурс]. Режим доступу до ресурсу: <http://www.fao.org/about/meetings/icn2/ru/>
2. El Bilali H., Callenius C., Strassner C., Probst L. Food and nutrition security and sustainability transitions in food systems. Food and Energy Security. -№, 8(2), e00154.- 2019.
3. Lipinski B., Hanson C., Lomax J., Kitinoja L., Waite R., Searchinger T. Reducing Food Loss and Waste. Working Paper, Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future.- Washington,DC, USA -2013.
4. Прісс О. П. Наукові основи зберігання плодів і овочів з використанням обробки біологічно активними речовинами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 «Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів» / Прісс Олеся Петрівна ; НУХТ. - К., 2017. - 45 с.
5. Прісс О. П. Перспективи зберігання свіжої зелені. Сучасні наукові дослідження на шляху до євроінтеграції: матеріали міжнародного науково-практичного форуму (21-22 червня 2019 р.) Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. – Ч. 1. –С. 22-24.